

Menú del día



Primeros a elegir

*Pisto de nuestra huerta con huevo poché
Risotto de arroz negro con calamares y ali oli
Pencas rellenas de jamón york y queso
Ensalada de tomate con ali oli y boquerones
Caparrón negro con sus sacramentos*

Segundos a elegir

*Lomo de bacalao a la vizcaína
Merluza al vapor con verduras
Entrecot con pimientos y patatas
Rabo de buey estofado al vino tinto
Abanico ibérico con patatas fritas y pure de manzana*

Postres a elegir

*Flan de dulce de leche y helado
Tarta de queso con fresas
Sorbete
Tiramisú con helado*

Vino de la Casa/Pan/Agua

*PRECIO = 35 €/persona IVA incluido
(Siempre mesas completas)*

*TIENE A SU DISPOSICION LA CARTA RELATIVA A LA
PRESENCIA DE ALERGENOS. PUEDE SOLICITARLA A NUESTRO
PERSONAL*

Daily menu



Starters to choose

*Stewed vegetables with a poached egg
Black rice risotto with calamari and garlic mayonnaise
Stuffed greens with ham and cheese
Tomato salad with garlic mayonnaise and anchovies
Black bean stew with pork sausages*

Main courses to choose

*Biscay-style cod fillet
Steamed hake with vegetables
Beef steak with red peppers and French fries
Oxtail stewed in red wine
Iberian pork steak with French fries and apple purée*

Dessert to choose

*Dulce de leche flan and ice cream
Cheesecake with strawberries
Lemon sorbet
Tiramisu with ice cream*

*House Wine/Water/Bread
PRICE = 35€/person TAX included
(Full tables always)*

*YOU CAN ASK FOR ANY INFORMATION RELATING TO
ALLERGENS TO OUR STAFF*